43e Année. — Tome LXXXIV N° 2181 Paris, 16 Avril 1936

REVUE DE VITICULTURE

ASPECTS DE LA CHAMPAGNE VITICOLE

I

Les délimitations. — Constitution actuelle du vignoble champenois

C'est à la Champagne qu'a été appliquée, pour la première fois, la loi du 5 août 1908, précisant l'art. 11 de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et prévoyant la délimitation, par décret, « *des régions pouvant prétendre exclusivement aux appellations de provenances des produits* ». Par contre, la délimitation a donné lieu, en Champagne, à de nombreuses retouches.

Le décret du 17 décembre 1908, auquel nous venons de faire allusion, accordait l'appellation « *champagne* » aux vins provenant :

1° Des arrondissements d'Epernay, Reims et Châlons, en totalité, et d'une petite fraction de l'arrondissement de Vitry-le-François (1) ;

2° Des communes viticoles des vallées de la Marne et de l'Aisne, dans ce dernier département.

Cinq autres régions viticoles devaient être délimitées après la Champagne : Charentes (1er mai 1909) ; Armagnac (25 mai 1909) ; Banyuls (18 septembre 1909) ; Clairette de Die (21 avril 1910) ; Bordelais (18 février 1911). Partout, les décrets faisaient des mécontents, soit qu'à leur gré la délimitation fût trop large, soit qu'elle fût trop étroite.

Les vignerons de l'Aube réclamaient leur annexion à la Champagne délimitée. Les Marnais s'y opposaient. D'ailleurs ces derniers se voyaient privés des bénéfices de la délimitation par certains négociants malhonnêtes, qui mélangeaient, à leurs cuvées, des vins achetés, à bas prix, dans d'autres vignobles.

Le régime pluviométrique exceptionnel de l'année 1910 avait favorisé le développement du Mildiou et gravement compromis la récolte, dans toute la France. Dans les vignobles de l'Est, malgré 10 sulfatages et plus, c'était un anéantissement, ainsi qu'en font foi les déclarations de récolte que nous reproduisons ci-dessous (2). Nous y joignons, à titre documentaire, les renseignements concernant les 3 départements les plus frappés : Côte-d'Or, Puy-de-Dôme, Maine-et-Loire.

	Récoltes de		Rapport
	1909	1910	1909-1910
Aisne	11.984	1.518	12,66 %
Aube	58.997	3.073	5,20 %
Marne	268.200	9.836	3,66 %
Côte-d'Or	404.115	4.264	1,05 %
Puy-de-Dôme	323.106	7.523	2,32 %
Maine-et-Loire	817.278	24.212	2,96 %

(1) Pour le détail des communes, V. Chappaz, *Vignoble champenois*, 15 octobre 1936, p. 388, et *Revue de Viticulture*, 24 décembre 1908, p. 673.
(2) *Revue de Viticulture* janvier 1911, p. 24 et 30, reproduisant *J. O.* du mercredi 28 décembre 1910, p. 10.385.

Le petit vigneron souffrait donc réellement, car, en toute région, son imprévoyance est traditionnelle.

Une loi du 20 décembre 1910 ouvrant un crédit de 5 millions, à répartir entre les vignerons les plus dignes d'intérêt, et autorisant les caisses régionales de crédit agricole à porter au sextuple de leur capital les avances à ces derniers, ne servait que de palliatif à tant de misère.

Dans ces conjonctures pouvait naître un état d'esprit de révolte. En décembre 1910, janvier et février 1911, des chais, appartenant à des négociants considérés comme fraudeurs, étaient saccagés à Damery, Hautvillers et Venteuil, près d'Epernay.

La loi du 10 février 1911, première loi spéciale au champagne, fut votée sur ces entrefaites, dans le but d'éviter de nouvelles adultérations de ce produit (1).

Cette loi créait (art. 1er) un acquit « champagne ».

Elle instituait l'obligation :

(Art. 2). De manipuler le champagne dans un magasin spécial, ne communiquant, que par la voie publique, avec le chai où sont entreposés des vins d'autres provenances ;

(Art. 3). D'inscrire le mot « champagne » sur les bouchons, bouteilles et emballages.

La loi du 6 mai 1919 a repris, dans ses articles 16 et 20 respectivement, les dispositions des art. 2 et 3 ci-dessus, et a étendu à toutes les régions (art. 13) l'indication de l'origine sur la pièce de régie.

Toutefois, la loi du 10 février 1911 ne devait pas apporter l'apaisement qu'on espérait, car elle maintenait (art. 2) l'accès du magasin spécial aux « vins destinés à la consommation du fabricant et des personnes qu'il emploie, dans les limites et sous les conditions fixées par le directeur départemental dés contributions indirectes ».

On y voyait, à l'époque, une fissure très large pour la fraude. La loi du 6 mai 1919, art. 19, a, pourtant, maintenu cette tolérance, limitée et surveillée par les contributions indirectes.

Dans le même temps, Bar-sur-Aube restait un foyer d'effervescence. Le dimanche 9 avril 1911, une démonstration menaçante se déroulait à Troyes.

Pensant couper court à toute cette agitation, le Sénat, dans sa séance du mardi 11 avril 1911, vote, par 213 voix contre 62, un ordre du jour déposé par M. Denoix, sénateur de la Dordogne, et ainsi conçu : « Le Sénat, confiant dans le gouvernement pour soumettre, le plus tôt possible, au Parlement un projet de loi qui assure la répression de la fraude, sans maintenir des délimitations qui peuvent provoquer des divisions entre Français, passe à l'ordre du jour. » (*J. O.* Débats parlementaires ; 1911 ; Sénat, p. 424.)

Usant de ce prétexte, des éléments troubles qui n'ont pu être châtiés provoquaient, le soir même, une jacquerie qui sévissait, toute la journée du mercredi 12 avril, sur Ay. Plusieurs maisons de champagne, qu'elles fussent ou non des officines de fraude, étaient pillées et incendiées.

(1) V. *Revue de Viticulture*, 9 février 1911, p. 176 et 16 février 1911, p. 208.

L'émeute se propageait à travers le vignoble. Elle gagnait, en particulier, le mercredi 12 avril, Mareuil-sur-Ay, Pierry et, faiblement, Epernay ; le jeudi 13, Vinay ; le vendredi 14, Trépail et Verzenay, pour s'éteindre le samedi 15 avril, veille de Pâques (1).

La délimitation du 17 décembre 1908 fut donc maintenue. Mais un décret du 7 juin 1911, pris en Conseil d'Etat, essayait de donner partiellement satisfaction aux viticulteurs en créant une « *Champagne 2e zone* ».

Cette nouvelle appellation s'appliquait, *en particulier* :

1° Dans la Marne, au reste de l'arrondissement de Vitry et à la totalité de l'arrondissement de Sainte-Menehould ;

2° Dans l'Aube, aux arrondissements complets de Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine ;

3° Dans la Haute-Marne, à la totalité de l'arrondissement de Wassy.

(V. pour le détail, *Revue de Viticulture* 15 juin 1911, p. 717.)

Au lendemain de la guerre, la loi du 6 mai 1919 (1) annule la délimitation administrative issue de la loi du 5 août 1908 et lui substitue une délimitation judiciaire, supposant un procès intenté à une personne ou à un groupe de personnes que l'on estime avoir usé indûment d'une appellation.

Cette loi consacre plusieurs articles spécialement à la Champagne.

Dans un délai de 3 mois (art. 18 primitif), les vignerons n'ayant pas obtenu jusqu'alors, pour leurs produits, l'appellation « *champagne* », pourront la revendiquer. C'est ce que font des vignerons de l'Aube. Ils sont assignés par le Syndicat général des vignerons de la Champagne délimitée (siège social : Epernay).

Le procès fut porté jusqu'à la Cour de cassation dont l'arrêt, des 26 et 27 mai 1925, incorpora le Barsuraubois à la Champagne viticole ; le Barséquanais, à part 11 communes, en restait exclu, comme n'ayant pas fait partie de l'ancienne province de Champagne.

Ce moyen, purement historique, ne tenait compte ni de l'identité des formations géologiques auxquelles appartiennent les régions contiguës de Bar-sur-Aube et de Bar-sur-Seine, ni de certains caractères communs d'encépagement et de taille.

Une loi s'imposait pour rectifier l'interprétation trop étroite de la Cour de Cassation. Ce fut la loi du 22 juillet 1927, ou loi *Capus-Bender*, du nom de ses promoteurs, incluse dans la loi du 6 mai 1919, où elle forme, avec les dispositions de la loi du 10 février 1911 qui s'y trouvaient déjà insérées, une sorte de charte de la Champagne viticole.

Toutes les communes de l'ancienne province de Champagne et de l'ancien comté de Bar-sur-Seine bénéficiaient de cette délimitation très libérale, réservée, toutefois, aux territoires plantés en vignes en 1927 ou qui l'avaient été avant

(1) Les assises de Douai jugèrent, du 7 au 14 août 1911, 47 vignerons compromis dans les émeutes. 7 seulement furent condamnés.

Ce verdict de nécessaire clémence — car les vrais meneurs s'étaient esquivés — fut interprété comme un blâme à l'égard des négociants fraudeurs.

(1) V. *Revue de Viticulture* 26 juin 1919, pour le texte complet de la loi et de la circulaire du 6 juin 1919, destinée à en faciliter l'interprétation.


LES GRANDS CRUS
DE CHAMPAGNE
d'après la
CARTE VITICOLE DE LA CHAMPAGNE
dressée en 1934 par P. BONNET
à l'Association Viticole Champenoise
des Arrondissements
DE CHÂLONS-SUR-MARNE, EPERNAY & REIMS
LÉGENDE
Routes
Chemins de Fer
Rivières
Vignobles
Thillois
Communes non Viticoles
CRAMANT
VERZY
Communes Viticoles.
La valeur commerciale des Crus varie comme les dimensions des Lettres
REIMS
NOGENT L'ABBESSE
GUEUX
Thillois
Tinqueux
ORMES
VRIGNY
COULOMMES la Montagne
BEZANNES
LES MESNEUX
TROIS-PUITS
SILLERY
Prunoy
PUISIEULX
MONTBRÉ
VILLERS-aux-Nœuds
ÉCUEIL
CHAMERY
SERMIERS
VILLERS-ALLERAND
CHIGNY les Roses
LUDES
MAILLY-Champagne
VERZENAY
BEAUMONT-sur-Vesle
VERZY
VILLERS MARNERY
MONTAGNE DE REIMS
Ville-en-Selve
COURMAS
CHAUMUZY
MARFAUX
POURCY
COURTAGNON
LA NEUVILLE aux Larris
NANTEUIL-la-Fosse
BELVAL sous Chatillon
St Imoges
GERMAINE
LOUVOIS
TAUXIÈRES
TRÉPAIL
BILLY-le-GRAND
VAUDEMANGE
FLEURY la Rivière
ROMERY
HAUTVILLERS
CHAMPILLON
Fontaine-s-Ay
BOUZY
AMBONNAY
VENTEUIL
DAMERY
CUMIÈRES
MUTIGNY
AVENAY
DIZY-MAGENTA
AY Champagne
VALLÉE DE LA MARNE
TOURS-sur-Marne
MAREUIL
BISSEUIL
CONDÉ-sur-Marne
HARDEUIL
VAUCIENNES
EPERNAY
OIRY
MOUSSY
PIERRY
CHOUILLY
ABLOIS-St Martin
VINAY
CHAVOT
CUIS
BRUGNY
CRAMANT
MANCY
GRAUVES
AVIZE
MORANGIS
OGER
LE MESNIL-sur-Oger
Villers-aux-Bois
Chaltrait
Oger
SOULIÈRES
VERTUS
VOIPREUX
GIVRY-les-Loisy
BEAUNAY
ÉTOGES
ÉTRECHY
LOISY-en-Brie
BERGÈRES-les-Vertus
FÉREBRIANGES

l'invasion phylloxérique et occupés par les cépages que nous signalerons plus loin.

Une commission interdépartementale, composée de délégués de la Marne, de l'Aisne et de l'Aube, a dressé la liste définitive des communes composant la Champagne viticole. Nombreuses celles d'où la vigne a complètement disparu, mais qui ont tenu à réserver leurs droits pour l'avenir.

Pierre *Bonnet*, qui fut directeur de l'Association viticole champenoise de 1928 à 1935 et dont la disparition a été si douloureusement ressentie, a dressé, du vignoble champenois, une carte, d'une scrupuleuse exactitude, publiée en septembre 1934.

On y constate que ce vignoble forme deux masses inégales séparées par une plaine purement agricole de 90 à 100 km. de large.

1° Le vignoble marnais, établi sur la falaise de l'Ile de France, au nord et au sud d'*Epernay*, ainsi que dans la vallée de la Marne, jusqu'à *Dormans* .... (1) 8.500 ha

Ses diverticules des vallées :

a) De la Marne (y compris 18 ha. sur les 5 communes suivantes de Seine-et-Marne : *Citry*, *Méry-sur-Marne*, *Nanteuil*, *Saacy* et *Sainte-Aulde*) .... 550 ha

b) De l'Aisne (en voie de disparition)................ 10 ha

Total pour les départements : de l'Aisne (542 ha), de Seine-et-Marne (18 ha) .... 560 ha 560 ha

Total pour les vignobles du groupe nord-ouest.................. 9.060 ha

2° Le vignoble aubois :

a) Arrondissement de Bar-sur-Aube (auquel on peut rattacher 6 ha situés sur 2 communes de Haute-Marne : *Urgentolles* et *Rizaucourt*) .... 1.000 ha

b) Arrondissement de Bar-sur-Seine .... 1.840 ha

Total pour les vignobles du groupe sud-est.......... 2.840 ha 2.840 ha

Superficie totale du vignoble champenois en 1936.............. 11.900 ha

Autant que le permet l'échelle adoptée, la carte de Pierre Bonnet rend compte de la densité très différente de ces 2 groupes.

Le vignoble marnais forme, de *Janvry*, à l'est de Reims, jusqu'à *Bergères-lès-Vertus*, une bande, à peu près continue de 60 km. de large, en certains endroits de 2 à 3 km., comme à *Verzenay*, *Ambonnay*, *Cramant*, où l'on ne trouve absolument que de la vigne.

Le vignoble aubois apparaît, dans l'ensemble, très disséminé. Même dans certains centres actifs tels que les Riceys, quelques communes de la vallée de

(1) A cette surface de 8.500 ha de vignes *en production*, il conviendrait d'ajouter 275 ha de vignes plantées de 1933 à 1935 (V. *Vigneron champenois* du 20 décembre 1935, p. 367).

l'Ourcq, la vigne ne s'y présente jamais en vastes nappes ininterrompues, aussi imposantes que sur la montagne de *Reims*, à *Ay* ou sur la *Côte des blancs.*

Enfin, la *nature du sol*, l'*encépagement* et la *taille* confèrent à chacun de ces vignobles sa physionomie propre.

1° Le sol

La falaise de l'Ile de France, formée de craie campanienne (ou craie à bélemnites) est couronnée par des formations de l'éocène inférieur : lignites pyriteux du sparnacien, sables de l'yprésien, dont les gisements sont exploités, à titre d'amendements, par les vignerons. Le touriste s'étonne de rencontrer, en bordure des vignes, des tas, dénommés « *magasins* », composés de lits alternés de fumier et de sable. Les apports répétés de magasin ont modifié la structure physique et chimique du sol et l'on peut dire, très exactement, du vigneron champenois, qu'*il a fait sa terre.*

Le vignoble aubois, — de même que celui de Chablis qui le prolonge dans le département de l'Yonne, — s'est établi dans l'argile kimméridgienne, où s'est éboulé le calcaire portlandien qui la surplombe. Les plus volumineux parmi ces blocs ont été remontés, à la hotte, au sommet des coteaux, par les vignerons d'autrefois. Ces *pierriers* tracent l'ancienne limite du vignoble.

2° Encépagement

On sait que le champagne provient de l'assemblage de crus à raisins rouges, vinifiés en blanc, et de crus à raisins blancs.

A) *Vignoble du nord-est.*

Le *Chardonnay* et le *petit Meslier* y sont les seuls cépages blancs, ce dernier, appelé très justement *Meslier doré*, tendant, d'ailleurs, à disparaître : on n'en trouve plus de plantations complètes que dans la commune de Venteuil.

Le Chardonnay occupe, en entier, 4 grandes communes viticoles : *Cramant, Avize, Oger, Le Mesnil-sur-Oger* et environ le tiers du terroir de *Vertus*, soit 1.300 ha constituant la *Côte des blancs*, immédiatement au sud d'Epernay. Dans tout le reste du vignoble, sont disséminées des parcelles de Chardonnay, qui peuplerait, au total, 1.500 ha. dans la Marne.

Les cépages rouges dominent donc largement (plus de 7.000 ha) : *Pinot noir*, dans la montagne de Reims, à Ay et sur les deux autres tiers du terroir de Vertus ; *Pinot Meunier* dans les vallées de la Marne et de l'Ardre et dans tous les crus secondaires, y compris le vignoble de l'Aisne.

B) *Vignoble du sud-est.*

Sauf aux Riceys, le *Gamay* remplace, dans le Barrois, le pinot noir de la Marne. Il s'y ajoute, dans le Barsuraubois, le *Yonais*, cépage très vulgaire, et le *Troyen.*

Cette même région de Bar-sur-Aube présente, en outre, du *Chasselas* en abondance, du *Muscadet* ainsi que deux autres cépages blancs : *Fromenté, Arbanne*, dont l'on découvre encore quelques parcelles à *Baroville, Proverville* et *Bar-sur-Aube* même.

Les connaisseurs souhaiteraient de ne pas voir disparaître complètement l'Ar-

banne et son vin aux reflets verdâtres, au bouquet original, lorsqu'il est bu nature, mais qui ne semble pas toutefois destiné à prendre la mousse.

La loi Capus-Bender a complété la définition des appellations d'origine, limitée, auparavant, à celle d'une aire de culture, par des caractères de cépages insérés, pour la Champagne, dans la loi elle-même (art. 17 nouveau de la loi du 6 mai 1919).

On se bornait à constater un état de fait, en admettant, dans la préparation du champagne, les seuls cépages suivants : pinots, chardonnay, arbanne, petit meslier.

On accordait aux vignerons de l'Aube 18 ans pour éliminer tous les autres cépages. En 1945, se trouvera donc réalisée l'unification complète de la Champagne, au regard de la loi.

RAYMOND CORDIER,
Professeur d'agriculture à Epernay (Marne).

APPELLATION D'ORIGINE. APPELLATIONS CONTROLEES

Dans l'exposé des motifs de sa proposition de loi sur la protection des appellations d'origine, dont la plupart des articles ont été incorporés dans le décret-loi du 30 juillet 1935, le sénateur Capus écrivait :

« Autrefois, seuls les vins de qualité se vendaient avec une appellation. Elle « guidait le consommateur, car elle correspondait à une supériorité et à une « certaine originalité du produit.

« Aujourd'hui, les appellations d'origine l'embarrassent par leur grand nom- « bre, beaucoup recouvrent des produits qui n'ont pas de caractère propre et à « qui souvent la finesse fait défaut. »

Comme bien d'autres représentants de pays viticoles à vins de cru, M. Capus entendait :

« Permettre au consommateur de distinguer facilement les appellations qui « recouvrent les vins de qualité de celles qui ne s'appliquent qu'aux vins ordinaires ;

« Instituer une discipline de production, un contrôle et une garantie de la « qualité pour les appellations qui, jusqu'à ces temps derniers, ne s'appliquaient « qu'aux vins de choix. »

Lorsque au cours de la réunion de la Commission consultative interministérielle de la Viticulture de fin juin 1935, cette question de la protection des appellations d'origine fut évoquée, le rapporteur de la sous-commission (Répression des fraudes et politique de qualité) demandait la mise en vigueur le plus rapidement possible, au besoin par la voie des décrets-lois, de la proposition Capus, afin de faire cesser au plus tôt le scandale des appellations d'origine.

Cette demande fut satisfaite, au moins en très grande partie, car, nous le répétons, la plupart des articles de la proposition de loi déposée au Sénat par M Joseph Capus ont été incorporés dans le décret-loi du 30 juillet 1935.

Aussi bien M. Capus que M. Le Roy, rapporteur de la Commission interminis-

térielle poursuivaient alors et poursuivent encore le but très louable de protéger par une législation spéciale (discipline de la production, contrôle et garantie de la qualité) les vins de cru qui constituent une des plus belles richesses de notre patrimoine national.

Mais il appartenait, et il appartient encore aux représentants des vins de consommation courante de déceler les abus qui se sont jusqu'ici pratiqués sous le couvert de déclarations d'appellations d'origine pour des vins ordinaires.

C'est ce que nous avons fait jusqu'ici et ce que nous continuerons de faire jusqu'à ce que les abus aient cessé.

La production des vins à appellation d'origine, qui n'atteignait pas 5 millions d'hectolitres en 1923, s'est élevée à plus de 9 millions en 1931 et à plus de 16 millions en 1934.

Il y a donc eu et depuis trop longtemps, hélas, foisonnement d'appellations d'origine.

Pourquoi ?

Parce que diverses lois et règlements ont imposé aux producteurs de vin certaines obligations dont ceux déclarés sous appellation d'origine ont été dispensés.

Aussi, les charges telles que le blocage et la distillation obligatoire pèsent d'un poids d'autant plus lourd sur les producteurs de vins ordinaires que plus nombreux sont ceux qui les évitent en déclarant indûment sous le couvert d'une appellation d'origine, des vins n'y ayant aucun droit.

Contribuer à l'œuvre entreprise pour la protection des vins de qualité ayant véritablement droit à une appellation d'origine, aider à faire cesser le scandale des appellations d'origine faussement souscrites pour éviter les charges imposées par les lois et décrets (blocage et distillation), tel est le seul but que nous poursuivons.

Nos articles précédents ne sont point du domaine de la fantaisie et ne contenaient de menace pour quiconque, comme on a pu l'écrire.

Ceux qui vont suivre ne seront inspirés que du désir de mettre un frein à un dérèglement qui n'a que trop duré et de répartir équitablement les charges imposées par la loi, en vue d'un assainissement du marché des vins qui profite à la collectivité.

*
* *

Ainsi que nous l'avons déjà indiqué, le décret-loi du 30 juillet 1935 a :

« 1° Institué un Comité national des appellations d'origine doté de la personnalité civile ;

« 2° Et également institué, sous diverses conditions, déjà pour la plupart inscrites dans la loi du 22 juillet 1927, telles que l'aire de production, l'encépagement, le rendement à l'hectare, le degré alcoolique minimum, une catégorie d'appellations d'origine dites contrôlées. »

Et c'est à ce Comité national des appellations d'origine qu'il appartient de déterminer, après avis des Syndicats intéressés, les conditions de production auxquelles devra satisfaire le vin ou l'eau-de-vie de chacune de ces appellations contrôlées, et seuls les vins ou eaux-de-vie ayant été reconnus avoir droit à une ap-

pellation d'origine contrôlée, circuleront avec titre de mouvement de couleur mentionnant cette appellation et seront dispensés des charges du blocage et de la distillation obligatoire.

Si les représentants des Syndicats de producteurs de grands vins, sûrs de la qualité et de la supériorité de leurs produits attendent patiemment les décisions du Comité national à leur sujet, par contre, les représentants des Syndicats de producteurs affublés d'une appellation d'origine qu'ils ne méritent pas, cherchent, avec la plus grande âpreté, à obtenir de ce dit Comité le droit à appellation contrôlée pour valoriser un produit tout à fait courant et éviter les charges des lois viticoles.

Le Comité national des appellations d'origine s'est réuni deux fois, les comités d'experts ont commencé leurs travaux, mais la besogne est ardue, les abus étant légion.

Il appartient au Comité national d'agir vite et vigoureusement, car il faut arriver à une solution avant les vendanges prochaines et arriver dans des conditions telles que, seuls, les vins de *qualité* puissent avoir droit à l'appellation contrôlée. Nous avons dit plus haut qu'en 1923 il y avait environ 5 millions d'hectolitres déclarés avec appellation d'origine.

Peut-on penser qu'il y ait une quantité de vins pareille qui puisse avoir droit à une appellation contrôlée ? Quant à nous, nous ne le croyons pas.

Que le Comité national des appellations d'origine prenne garde, bien des embûches vont être semées sous ses pas. Des intérêts puissants sont en jeu et ils ne sont pas tous viticoles. Nous avions déjà écrit qu'aucune décision ne serait prise avant les élections législatives parce qu'il y avait des situation électorales à sauvegarder.

Mais plus fort ; nous venons d'apprendre qu'à la rentrée du Parlement, des manœuvres vont être tentées pour faire rapporter les dispositions du décret-loi du 30 juillet 1935 relatives à l'appellation contrôlée.

Cela paraît incroyable.

Pourtant nous savons que des positions sont déjà prises à cet effet.

Mais qu'on prenne garde, les associations viticoles dont les membres sont producteurs de vins courants sur qui pèsent toutes les lourdes charges du blocage et de la distillation obligatoire, s'uniront pour déjouer ces manœuvres et elles seront, sans doute aucun, aidées dans cette tâche, parce que c'est leur devoir, aussi bien par le président du Comité national des appellations d'origine, le sénateur Capus, que par le président de la Commission des boissons de la Chambre des députés, M. Barthe, député et questeur, eussent-ils même à se dresser contre des collègues parlementaires et amis. — ELIE BERNARD.

ACTUALITÉS

L'assainissement du marché du vin. — La Société des Agriculteurs de France chez le ministre de l'Agriculture. — La magnésie au printemps (Dr Armagnac). — Foire aux vins de Ribeauvillé. — La sélection animale. — Circulaire officielle de la Direction générale des Contributions indirectes. Note de service n° 631 du 23 décembre 1935 (*suite*))

L'assainissement du marché du vin. — La Commission de coordination, instituée en vue de hâter l'étude des questions intéressant la viticulture, s'est réunie à nouveau, au ministère de l'Intérieur, sous la présidence de M. Albert Sarraut, président du Conseil.

M. Marcel Donon, président de la Commission de la viticulture du Sénat ; M. Gaston Bazile, secrétaire général du groupe viticole du Sénat ; M. Edouard Barthe, président de la Commission des boissons de la Chambre des députés, assistaient à cette séance.

La Commission a examiné notamment les répercussions des événements extérieurs sur le marché vinicole, les conditions d'application de l'article 8 du décret du 30 juillet 1935 établissant l'échelonnement des sorties des vins de la propriété, la situation de la distillation obligatoire, le paiement aux producteurs des alcools livrés au service compétent et la question du cumul.

M. Albert Sarraut a confirmé, aux représentants des divers départements ministériels intéressés, sa volonté de vouloir appliquer strictement les textes de défense du marché viticole actuellement en vigueur. En particulier, une nouvelle tranche de la récolte représentant un dixième des quantités disponibles avec, toutefois, un minimum de 100 hectolitres par exploitation, ne sera mise en circulation que si le cours de 8 francs le degré pour les vins du type 9° est constaté. Une tranche nouvelle ne sera ultérieurement libérée que si un prix, non encore arrêté, mais supérieur à 8 francs est atteint.

Le service des contributions indirectes a indiqué à la Commission qu'à la date du 29 février dernier, plus de 9.500.000 hectolitres de vin avaient été livrés à la distillation depuis le début de la campagne.

A la suite de cette réunion, M. Albert Sarraut a conféré avec M. Marcel Régnier, ministre des Finances. En plein accord avec ce dernier, il a décidé de modifier le prix d'achat des alcools de prestation, antérieurement fixé par l'article 3 du décret du 9 octobre 1935, afin de réduire l'écart existant actuellement entre le prix des vins et celui des alcools en provenant cédés à l'Etat. Les 50 premiers hectolitres des livraisons seront payés au prix unitaire de 425 francs. Les viticulteurs qui se sont déjà libérés de leurs obligations bénéficieront de cette mesure, les sommes à leur revenir leur étant versées dès que possible par le service des alcools.

Soulignant l'effort important que représentent ces dispositions nouvelles, M Albert Sarraut fait appel à la discipline des producteurs pour seconder le gouvernement, qui reste soucieux d'accorder aux viticulteurs une juste rémunération de leur travail.

La Société des Agriculteurs de France chez le ministre de l'Agriculture. — M. Thellier, ministre de l'Agriculture, a reçu le jeudi 2 avril 1936, M. Prosper Gervais, nouveau président de la Société des Agriculteurs de France, qui était accompagné de diverses personnalités, membres du Conseil d'administration de la Société.

M. Prosper Gervais a attiré l'attention du ministre sur les vœux que la Société des Agriculteurs de France a émis à l'issue de son assemblée générale tenue à Paris, le 20 mars 1936, notamment sur ceux relatifs au marché de la viande, à l'élevage du mouton, au transport des bestiaux et à la viticulture.

Prenant acte d'une reprise appréciable mais insuffisante des cours de la viande, la Société des Agriculteurs de France constate que les crédits prévus par la loi du 16 avril 1935 ont été, par suite de la fixation du prix minimum à 1 fr. le kilog vif, employés surtout à l'achat d'animaux en mauvais état et présumés tu-

berculeux. Par suite, ils ont eu pour résultat d'une part de favoriser certaines régions de la France au détriment de régions plus spécialisées dans la production de la viande de boucherie, d'autre part de ne faire disparaître que des animaux dont la destination était, de toute façon à plus ou moins bref délai, l'équarrissage et, par suite, d'interdire un allègement véritable du marché.

La Société demande que la loi soit interprétée d'une façon plus libérale, que les préoccupations touchant l'assainissement du marché l'emportent sur les préoccupations purement sanitaires, et par suite que l'utilisation des fonds dans les différents départements soit faite en tenant compte de l'avis des Chambres d'agriculture, cet avis portant, d'une part sur le prix maximum à adopter au kilog vif, d'autre part sur la période la plus propice aux opérations d'achat.

En ce qui concerne l'élevage du mouton, la Société des Agriculteurs de France constatant que cet élevage est, à l'heure actuelle, une des rares spéculations qui soient encore rémunératrices et que la production métropolitaine et coloniale suffira prochainement à couvrir nos besoins, demande que tout soit mis en œuvre pour l'encourager et la protéger. Elle insiste sur le fait qu'un tel résultat ne saurait être obtenu que par des efforts coordonnés des éleveurs, des associations agricoles, des professions intéressées directement ou indirectement à l'élevage du mouton et enfin des pouvoirs publics.

Elle se déclare prête à diffuser dans toute la mesure du possible les directives auxquelles doivent se soumettre les éleveurs et à favoriser par tous les moyens la formation des groupements interprofessionnels.

Elle attire l'attention des pouvoirs publics :

a) Sur la nécessité de prendre toutes les mesures administratives propres à protéger le troupeau français, notamment en ce qui concerne les chiens errants et nuisibles à l'élevage en liberté ;

b) Sur la nécessité d'observer dès aujourd'hui la plus grande prudence en ce qui concerne la conclusion des accords commerciaux.

Enfin, elle sollicite des mêmes pouvoirs publics la substitution aux importations de viande morte, d'importations de moutons vivants, ces dernières permettant seules d'éviter l'encombrement du marché, de faciliter le contrôle sanitaire, enfin de soutenir les industries nationales intéressées au 5e quartier, tout en procurant au Trésor une augmentation de recettes par suite de la différence des tarifs douaniers appliqués.

Au sujet des transports de bestiaux, la Société, unanime à reconnaître les améliorations d'ensemble apportées au transport des animaux vivants par la nouvelle tarification dite « à vitesse unique » du 12 décembre 1935, émet le vœu :

1° Que la tarification du transport des animaux par tête qui intéresse au premier chef les agriculteurs éleveurs soit révisée de telle sorte qu'elle se rapproche le plus possible de l'ancienne tarification P. V.

2° Qu'un nouvel aménagement des barêmes soit étudié pour toutes catégories d'animaux transportés par groupes ou par wagon complet, de telle sorte que les avantages de prix leur soient maintenus au delà de 400 km. et jusqu'à 700 au minimum.

3° Que d'une façon générale toute modification tarifaire concernant les transports agricoles soit étudiée dans le sens de l'abaissement des prix, toute augmentation de charge, quelle que puisse être la contrepartie, ne pouvant, dans les circonstances actuelles, être supportée par les agriculteurs et devant entraîner une chute du trafic.

Enfin, la Société des Agriculteurs de France, tout en reconnaissant que les diverses mesures prises depuis 1931 pour conjurer la crise de la viticulture n'ont pas abouti à un redressement définitif, estime qu'il serait toutefois dangereux, pour le moment, de procéder à une réforme d'ensemble, mais demande que les gros rendements à l'hectare qui sont à l'origine de la crise soient limités sans aucune exonération à 70 hl. par hectare au maximum, que l'arrachage volontaire soit encouragé, soit par l'octroi d'exonération de blocage ou de distillation obligatoire, soit par des encouragements en cas d'arrachage de cépages d'abondance, en vue de leur substituer des cépages de qualité, mais elle se prononce avec fermeté contre l'application de toute mesure d'arrachage obligatoire qui est

une atteinte au droit de propriété et une violation des droits acquis sans précédent dans l'histoire de notre législation.

La Société des Agriculteurs de France approuve l'institution des appellations d'origine contrôlées et la constitution d'un Comité national chargé de ce contrôle.

Elle émet le vœu que ces appellations d'origine contrôlées ne soient accordées qu'à des vins d'une valeur incontestable présentant toutes les qualités substantielles que comporte l'appellation dont ils se réclament.

Le ministre de l'Agriculture a remercié M. Prosper Gervais de l'aide que la Société des Agriculteurs de France lui apporte dans sa tâche de défense des intérêts agricoles. Il l'a assuré qu'il tiendrait le plus grand compte des suggestions qui venaient de lui être faites.

La magnésie au printemps. — Engrais de végétation, ainsi qu'il a été prouvé par les nombreuses expériences de Jean Dumont, Félix Rigaux et bien d'autres, la magnésie est indispensable à la constitution de toute fumure vraiment complète qui, ainsi que le disait fort bien le professeur Constant Schreiber, en Belgique (Le Sol et les Engrais), doit contenir cinq éléments fondamentaux : azote, acide phosphorique, potasse, chaux et magnésie.

Comme tous les autres éléments fertilisants, elle peut être apportée au sol sous différentes formes, suivant les résultats plus ou moins rapides que l'on en attend.

A l'automne, ou au début de l'hiver, la dolomagnésie ou le phosphate ammoniaco-magnésien sont tout indiqués ; leur assimilation est lente et d'effet continu, mais ils ont besoin des pluies de l'hiver pour produire leur plein effet.

Par contre, si l'on veut faire un apport de magnésie au printemps et que, par conséquent, on en attende un effet rapide, sinon immédiat, il est préférable d'opter pour une forme d'assimilation facile et de faire un apport de magnésie sous forme de nitrate de magnésie et de chaux.

Ce nitrate de magnésie et de chaux est particulièrement recommandable. Outre qu'il apporte 15 % d'azote au sol, il l'enrichit également en chaux et surtout en magnésie, l'apport de ce dernier élément étant particulièrement intéressant car, le professeur Jean Dumont l'a répété maintes fois, cet élément manque à la plupart des sols, ce qui explique bien des déboires.

Dans les sols où manque la magnésie, ou qui n'en présentent que des traces, le nitrate de magnésie et de chaux donne des résultats remarquables qu'on a souvent considérés comme une véritable résurrection de ces sols épuisés.

Sur betterave, sur pomme de terre, un apport de phosphate de magnésie et de nitrate de magnésie et de chaux semble, à première vue, devoir donner de meilleurs résultats que le superphosphate et le nitrate de chaux.

Il serait intéressant que certains propriétaires soient disposés à entreprendre un essai de cette nature ; je suis persuadé qu'il en résulterait un précieux enseignement pour la culture des plantes sarclées.

Je suis à la disposition des propriétaires qui voudraient entreprendre ces essais pour leur fournir tous renseignements complémentaires nécessaires et leur faire obtenir éventuellement les quantités d'engrais utiles à ces expériences, pourvu toutefois qu'ils veuillent bien me communiquer les résultats qu'ils obtiendront. — Dr Armagnac.

Foire aux Vins de Ribeauvillé. — Le 5 mai prochain aura lieu à Ribeauvillé la 16e *Foire aux Vins du centre des Grands Crus du Haut-Rhin*. Cette manifestation, organisée par les Syndicats viticoles de Beblenheim, Bergheim, Hunawihr, Mittelwihr, Ribeauvillé, Riquewihr, Rodern, Rorschwihr, Saint-Hippolyte et Zellenberg, poursuit le but de mieux faire connaître et apprécier encore les grands vins de qualité de notre région et promet de remporter de nouveau un plein succès. Les Syndicats intéressés ont à cœur de rehausser davantage la renommée incontestable de notre Foire aux Vins et rivaliseront entre eux dans la présentation de leurs meilleurs produits. Seuls les crus renommés de qualité absolument irréprochable seront admis à la Foire et les dégustations préalables éliminatoires

faites actuellement dans les communes intéressées par des gourmets-experts qualifiés, garantissent que seulement des vins sélectionnés seront présentés.

Comme chaque année aura lieu avec la Foire aux Vins une exposition de machines et articles viticoles et vinicoles, qui promet de nouveau d'être très intéressante également. Les maisons les plus connues ont décidé déjà de participer à cette exposition.

Une visite de la Foire de Ribeauvillé se recommande donc à nouveau et l'on fera bien de se réserver dès à présent la journée du 5 mai prochain.

La sélection animale. — A la fin de cette année aura lieu, à Paris, un Congrès de la sélection animale. En dehors des questions d'ordre technique, on y étudiera particulièrement le rôle des Syndicats d'élevage, des Syndicats de contrôle et des Livres généalogiques.

Le programme en sera fourni sur demande adressée à la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, Maison de l'Agriculture, 129, boulevard Saint-Germain, à Paris (6e).

Circulaire officielle de la Direction générale des Contributions indirectes
Note de service n° 631 du 23 décembre 1935

(suite)

VITICULTURE. — Blocage et distillation obligatoire d'une fraction de la récolte de 1935. — Transfert de blocage. — Echelonnement des sorties de la propriété. — Dispenses partielles de blocage et de distillation. — Décompte et payement des indemnités d'arrachage de vignes. — Contrôle des déclarations de récolte. — Indivisions successorales.

Pour effectuer leurs livraisons, les viticulteurs sont autorisés à acheter du vin ou de l'alcool, dont la fabrication ne remonte pas au delà du 9 octobre 1935, date du premier décret de distillation obligatoire applicable à la campagne 1935-1936. (Annexe n° 4.) L'opération n'aura pas un caractère commercial, même si les vins mis en œuvre pour produire les alcools n'étaient pas propres à la consommation de bouche. L'attention du service est appelée sur ce point, qui constitue une innovation.

La partie des prestations réglée en alcool vinique devra provenir de la récolte personnelle des viticulteurs. Ce principe est formel et le service ne devra pas tolérer des livraisons d'alcools viniques, résultant d'achats. Une seule dérogation pourra être admise ; celle prévue à l'article 7 du décret du 9 octobre 1935, pour le cas où un viticulteur aurait livré, à l'avance, une quantité d'alcool vinique supérieure à sa prestation réelle. Pour permettre la régularisation du compte, il sera possible d'imputer l'excédent au nom d'un autre prestataire désigné par l'intéressé. Mais, dans toutes les autres circonstances — et l'Administration insiste à nouveau sur ce point — les alcools viniques devront résulter de la distillation des résidus de vinification : lies, marcs de raisin, déchets de cave, fournis par la récolte des prestataires ou prélevés sur leur part de cave, s'ils ont adhéré à une coopérative.

L'application de ce principe ne soulèvera pas de difficultés quand les alcools viniques seront produits par les viticulteurs eux-mêmes. Mais, un contrôle s'imposera quand les alcools seront livrés par les distillateurs ou des brûleries coopératives. On ne pourra admettre, dans ces deux cas, la livraison, au nom du viticulteur, d'une quantité d'alcool vinique supérieure à celle représentée par ses apports, justifiés par des titres de mouvement ou sa part de récolte, la richesse alcoolique des déchets de cave étant, sauf justifications particulières, fixée au rendement moyen obtenu dans l'usine ou la coopérative depuis le début de la campagne en cours.

En cette matière, le contrôle du service se produira surtout *a posteriori ;* mais il ne manquera pas, pour cela, d'efficacité. Dans l'hypothèse où un distillateur ou une brûlerie coopérative aurait fourni, pour le compte d'un récoltant, une quantité d'alcool vinique supérieure à celle représentée par des déchets de vinification prélevés sur la récolte personnelle de ce dernier, l'excédent serait re-

fusé purement et simplement par le service des alcools — car la réception sera faite sous réserve de contrôle — et remis à la disposition du récoltant. Par voie de conséquence, cette partie de la prestation serait réputée non satisfaite, ce qui aboutirait à rendre l'intéressé passible de l'astreinte de 3 francs par jour et par hectolitre d'alcool, édictée par l'article 10 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée en vue de sanctionner les retards constatés dans les livraisons. Si une situation semblable se présentait dans leur division, Messieurs les directeurs saisiraient directement le directeur du Service des alcools.

L'Administration croit, cependant, devoir signaler que, sur divers points, des viticulteurs ont, au lendemain des vendanges, expédié en distillerie, sous la dénomination de lies, des vins troubles dont la mise en œuvre a donné une quantité d'alcool bien supérieure à celle que des déchets de caves peuvent normalement produire. Il serait injuste de pénaliser les viticulteurs qui ont eu recours à ce procédé, et l'on doit admettre que le volume d'alcool obtenu par des producteurs ou pour leur compte, par la mise en œuvre de lies leur appartenant en propre, en sus de la quantité à fournir sous forme d'alcool vinique, soit accepté sur la seconde partie de la prestation. Il va, d'ailleurs, sans dire que les lies étant comprises dans la déclaration de récolte doivent, quand elles sont distillées, être inscrites en décharge au compte des intéressés, et venir en atténuation de leur blocage.

Suivant l'article 3 du décret du 20 décembre courant, les alcools devront être produits d'ici le 31 mai 1936. Sauf s'il s'agit d'eaux-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine Cognac ou Armagnac, ils devront, en outre, être remis avant le 30 juin suivant, au Service des alcools. Si le besoin s'en faisait sentir, l'Administration aurait, d'ailleurs, la possibilité de fixer, pour chaque prestataire, la date extrême avant laquelle sa propre fourniture devrait être opérée. Le cas échéant, des instructions particulires seraient adressées à Messieurs les directeurs.

Ds que les décomptes de prestation seront achevés et notifiés aux viticulteurs, il conviendra d'adresser le relevé prévu au paragraphe 70 de la circulaire n° 573, du 19 septembre 1933, en distinguant bien entendu les alcools de vin et les alcools viniques.

L'Administration insiste pour que ces diverses opérations soient terminées dans le plus court délai possible. Cependant, comme les tableaux de prestations ne peuvent être établis dès les premiers jours de janvier, des mesures particulières doivent être prises en vue de hâter les livraisons d'alcool.

Sur demande des viticulteurs, les chefs de locaux de service, ou, le cas échéant, les agents spécialisés établiront et remettront aux prestataires une attestation libellée comme suit :

Le (1) des (2) certifie qu'en considération de sa récolte de 1935, M. , viticulteur à , département de , est astreint de livrer à l'Etat une prestation d'alcool fixée comme suit :

Alcool de vin .... hectolitres litres
Alcool vinique .... hectolitres litres
A , le

(Signature.)

Il appartiendra ensuite aux intéressés d'adresser les certificats au directeur du Service des alcools, 11, rue de l'Echelle, Paris (1er), qui leur fixera les lieux et date de livraison.

Dans les régions de Cognac et d'Armagnac, où les viticulteurs ne sont pas tenus de remettre leur part de prestation, il conviendra d'appliquer strictement les instructions données au paragraphe 71 de la circulaire n° 573.

Les intéressés doivent justifier qu'ils ont distillé ou fait distiller une quantité de vin correspondant au pourcentage fixé de leur production. S'ils ont distillé eux-mêmes les vins, ils indiqueront au Service les dates des opérations et les quantités de vin passées à l'alambic. S'ils ont fait distiller les vins par des tiers ou s'ils ont livré les vins à des bouilleurs professionnels, ils devront faire connaître les dates des expéditions et les quantités de vin fournies.

(A suivre.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8 000 à 10.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais*. — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr. ; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 300 à 330 fr. ; Muscadet 1935, de 350 à 400 fr. ; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 7 fr. » à 7 fr. 50.

Midi. — *Nîmes* (*13 avril 1936*). — *Cote officielle :* Vins rouges : Aramon, 6 fr. 75 à 7 fr. » ; Montagne, 7 fr. » à 7 fr. 50 ; Costières, 7 fr. 50 à 8 fr. » ; Clairettes, 7 fr. 25 à 7 fr. 75 ; Vins de Café, 7 fr. 75 à 8 fr. 25.

Montpellier (*14 avril*). — Vins rouges, 7 fr. » à 7 fr. 75. Rosé, » fr. » à » fr » ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ».

Béziers (*10 avril*). — Rouges 7 fr. » à 7 fr. 50 ; Rosés, 7 fr. 25 à 7 fr. 50 ; Blancs, 7 fr. 50 à 7 fr. 75.

Minervois (*12 avril*). — Marché d'Olonzac, 7 fr. 50 à 8 fr. ».

Perpignan (*11 avril*). — Vins rouges 9° à 12°, 7 fr. » à 8 fr. ». Chambre de Commerce.

Carcassonne (*11 avril*). — Vins rouges de 6 fr. 75 à 7 fr. 25.

Narbonne (*12 avril*). — Vins rouges de 6 fr. 75 à 7 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 96 fr. le quintal, orges, 71 fr à 73 fr. »; escourgeons, 67 fr. à 69 fr.; maïs, 80 fr. à 82 fr.; seigle, 75 fr. » à 78 fr. »; sarrasin, 94 fr. à 98 fr.; avoines, 72 fr. » à 76 fr. — Sons, à 42 à 45 fr. — Recoupettes, de 40 à 44 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 90 fr., saucisse rouge, de 55 à 75 fr.; Esterting, de 75 à 82 fr.; nouvelles d'Algérie, 120 à 150 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 85 fr. à 120 fr.; paille d'avoine, de 90 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 90 fr. à 120 fr.; luzerne, 120 fr. à 170 fr.; foin, 140 fr. à 180 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 169 fr. 50 à 170 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — BŒUF, 4 fr. » à 14 fr. ». — VEAU, 6 fr. » à 13 fr. ». — MOUTON, 6 fr. » à 30 fr. ». — DEMI-PORC, 6 fr. 80 à 8 fr. 50. — LONGE, de 7 fr. 50 à 10 fr. 60.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Mandarines, 250 à 320 fr. — Oranges, 350 à 450 fr. — Poires de choix, 750 à 1.000 fr.; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes, 100 à 350 fr. — Bananes, 360 à 400 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 500 à 550 fr. — Dattes, 350 à 650 fr. — Artichauts du Midi, 60 à 110 fr. — Choux-fleurs, 100 à 200 fr. — Oseille, 250 à 400 fr. — Epinards, 200 à 250 fr. — Tomates, 250 à 320 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 110 à 140 fr. — Poireaux, 100 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 15 à 50 fr. le 100. — Radis, 70 à 125 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 600 à 1.300 fr. — Salsifis, 120 à 230 fr. — Asperges, 350 à 700 fr. — Pois verts, 350 à 500 fr. — Carottes, 80 à 120 fr.

Le Gérant : H. BURON.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.